

Vorspeisen

Tagessuppe		9,90
Bretonische Fischsuppe		12,90
Rouille, Croutons		
Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet		14,90
in Teriyaki, Gurkensalat		
Rote Bete-Carpaccio		14,90
Ziegenfrischkäse, Mesclun		
Gebackene Weinbergschnecken	(6Stk/ 12Stk)	12,90 / 19,90
Knoblauchbutter, Brie de Meaux, Kalbsjus		
Vitello tonnato		14,90
Kalb (rosa), Thunfischsauce, Mesclun		

zu allen Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

Tatarspezialitäten

Nur das Beste von Fisch und Fleisch wird „à la minute“ frisch geschnitten und mit der passenden Marinade zu unserer Tatarspezialität zubereitet

Thunfischtatar	17,90 / 29,90
asiatisch	
Rindertatar	16,90 / 27,90
klassisch	

als Vorspeise mit Bauerbrot // als Hauptgericht mit dicken Pommes und Estragon-Mayonnaise

Steak Frites frisch von Lavagrill

Rumpsteak	Madame 180g	28,50
	Monsieur 250g	34,50
Rinderfilet	200g	38,50
Chateaubriand für zwei	500g	85,50

dazu servieren wir dicke Pommes oder Gratin, Estragon-Mayonnaise, Bernaise, Mesclun

Hauptgerichte

gegrilltes Thunfischfilet Medium-rare, Teriyakipilze, Gurkensalat	32,50
Norwegisches Lachsfilet Basilikum-Kartoffelpüree, Wok-Spinat, Parmesanschaum	27,50
Gambas Pastis Caesarsalat, Bauernbrot	27,50
Fondant de Boef Kartoffel-Trüffel-Püree, Waldpilze, Jus	29,50

Vegetarisch

Gebackene Artischocke In Tempura-Panko Mantel, Cremige Polenta, Pilzen, Ofenkarotte, Zwiebel-Feigenjus	23,50
--	-------

Desserts 13,50

Crème Brûlée

Frische Früchte, Pistazieneis

Café Gourmand

Espresso, kleine Creme Brûlée, Mousse au Chocolat

Colonel

Frische Früchte, Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco

Schokomalheur

Frische Früchte, Vanilleeis